

LA EMOCIÓN
ESTÁ SERVIDA

planes gastro

En San Sebastián la cocina expresa lo que tal vez no sabemos expresar con palabras. Cada pintxo y cada plato contiene el lenguaje mediante el cual tratamos de transmitirte emociones únicas que no puedas olvidar. Por algo ha sido elegida como Mejor Destino Gastronómico del mundo 2018.

A Adán y a Eva les echaron del paraíso por comerse algo rico. Aquí pasa justamente lo contrario. Aquí te vas de pintxos a un pequeño bar de Gros o de la Parte Vieja, o te sientas a la mesa de un restaurante popular del centro, y entras directamente en el cielo del buen comer. Y ya, si visitas alguno de los templos reconocidos por la **Guía Michelin** tu ingreso en el paraíso gastronómico de San Sebastián está asegurado.

La importancia que se da en esta ciudad a la cocina, en todas sus manifestaciones, la han convertido, con toda justicia, en un icono universal de la gastronomía. Basta darse una vuelta por la Parte Vieja donostiarra para percibir la omnipresencia del sector hostelero en San Sebastián. Es una oferta tan variada, tan extensa

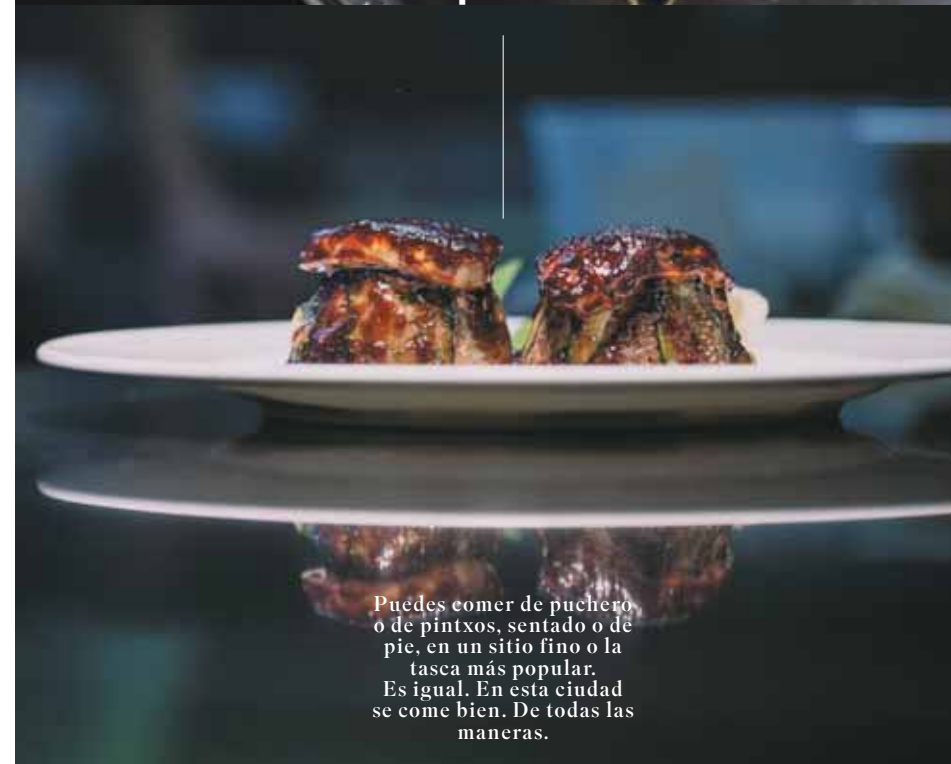
y de tanta calidad, que uno podría visitar decenas de veces la ciudad sin repetir restaurante y llevarse la misma inmejorable impresión.

San Sebastián es la patria de **sociedades gastronómicas, sidrerías, bares de pintxos, marisquerías y restaurantes de autor**. Solo por su increíble variedad de pintxos, por la exuberancia de la cocina en miniatura que se ofrece en los bares.

San Sebastián come aparte. Pero es que, por si fuera poco, reúne una de las mayores concentraciones mundiales de estrellas Michelin. Sí, esta ciudad es la máxima expresión del placer del comer. Es el paraíso de la creatividad, la belleza, la magia, la armonía. De todas esas vibrantes emociones que transmite la buena cocina.



Donostia
come
aparte



Puedes comer de puchero, o de pintxos, sentado o de pie, en un sitio fino o la tasca más popular. Es igual. En esta ciudad se come bien. De todas las maneras.

18 estrellas Michelin

estrellas Michelin hasta en la sopa

→ te ponen algo sobre la mesa (por ejemplo, este "Huevo Roto", del Rte. Mugaritz), como si fuera un regalo que debes abrir. Es una creación innovadora, sorprendente, mágica y, por supuesto, muy, muy rica. No sabes muy bien lo que es, pero no la olvidarás.



Coge un compás y ponlo sobre un mapa de San Sebastián. Clava la punta en el Ayuntamiento y establece un radio de 25 kilómetros. ¿Sabes cuántas estrellas Michelin hay dentro de ese pequeño círculo resultante, cuyos límites se cubren en apenas diez minutos en coche? Hay 18. Es más, de los once restaurantes con tres estrellas Michelin que hay en el estado, tres están en San Sebastián: **Arzak**, **Akelarre** y **Martín Berasategui**. Y hasta cuatro restaurantes más tienen esa distinción: **Mugaritz**, con dos estrellas, y **Kokotxa**, **Mirador de Ulia**, **Zuberoa**, **Amelia** y **eMe Be**

Garrote con una. Un poco más lejos, en Hondarribia, está el restaurante **Alameda**, y en Getaria el **Elkano**, cada uno de ellos con una estrella Michelin. Es un hecho extraordinario. En realidad, a excepción de Kyoto, Japón, no hay otro lugar en el mundo con una concentración mayor por metro cuadrado. En San Sebastián hemos convertido la cocina en un laboratorio de ideas y en un taller de creatividad reconocido en todo el mundo. Hemos hecho de la gastronomía un arte, una ingeniería, una señal de identidad. Pero dejemos ya de hablar. A comer.

Arzak ★★★

Chef: Juan Mari Arzak
Avda. del Alcalde José Elsoegi, 273
Donostia / San Sebastián (G2)
T: 943 28 55 93
www.arzak.es

60
Domingo y lunes

Martín Berasategui ★★★

Chef: Martín Berasategui
Loidi, 4 · Lasarte-Oria
T: 943 36 64 71
www.martinberasategui.com

50
Domingo noche, lunes y martes todo el día.

Akelarre ★★★

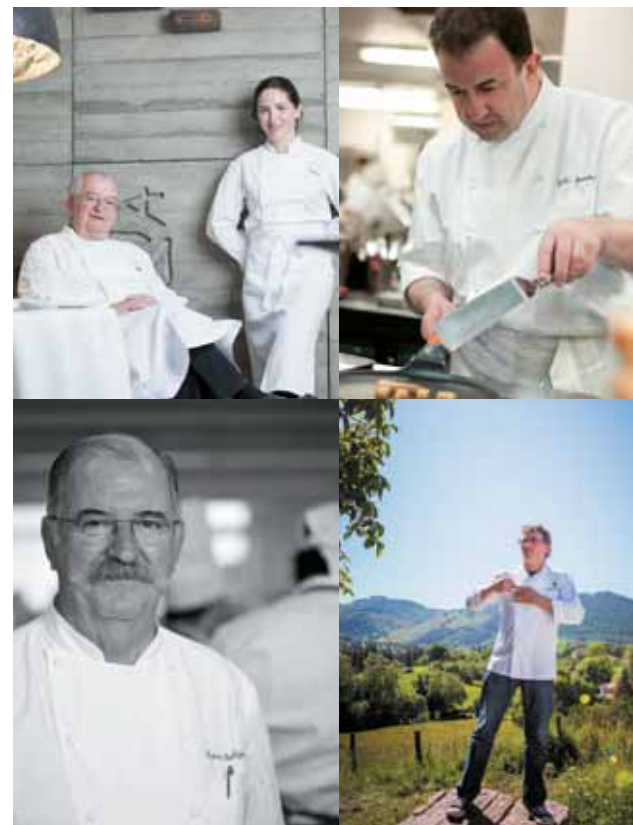
Chef: Pedro Subijana
Pº Padre Orkolaga, 56 · Igeldo
Donostia / San Sebastián (A2)
T: 943 31 12 09
www.akelarre.net

65
De marzo a junio y de octubre a diciembre: domingo noche, lunes y martes. De julio a septiembre: domingo noche y lunes.

Mugaritz ★★

Chef: Andoni Luis Aduriz
Caserio Otzazueta /
Aldura Aldea, 20 · Errenteria
T: 943 51 83 43 / 943 52 24 55
www.mugaritz.com

50 a la carta
175 concertados
Domingo noche, lunes todo el día y martes mediodía.



Otros restaurantes con estrellas Michelin

Alameda ★

Hondarribia
T: 943 64 27 89
www.restaurantealameda.net

Noches de domingo a jueves y lunes todo el día.

Elkano ★

Getaria
T: 943 14 00 24 / 649 33 52 74
www.restauranteelkano.com

Kokotxa ★

Donostia / San Sebastián
T: 943 42 19 04
www.restaurantekokotxa.com

Domingos y lunes

Mirador de Ulia ★

Donostia / San Sebastián
Tel.: 943 27 27 07
www.miradordeulia.es

Domingo noche, lunes y martes todo el día.

Zuberoa ★

Oiartzun
T: 943 49 12 28
www.zuberoa.com

Del 1 de noviembre al 1 de junio (domingo noche, martes noche y miércoles todo el día. Del 1 de junio al 31 de octubre (domingo y miércoles todo el día)

Amelia ★

Donostia / San Sebastián
T: 943 10 16 13
www.ameliarestaurant.com

Domingo, lunes y martes.

...y el último en llegar

eMe Be Garrote ★

Donostia / San Sebastián
T: 943 22 79 71
www.emeberestaurante.com

Domingo noche y lunes todo el día.

pintxos

perfumes gastronómicos



Si los menús y las cartas de los restaurantes de San Sebastián fueran la colonia, los pintxos serían el perfume. La esencia. El alma de nuestra cocina. Originariamente, el pintxo era un rebanada de pan sobre la que se colocaba una ración de comida sujeta con un palillo, de ahí su nombre. Hoy los hay sencillos pero insuperables, como la tortilla de patata de toda la vida, o la genial **Gilda**, creación donostiarra,

una banderilla picante de guindilla, anchoa y aceituna que nació como homenaje a Rita Hayworth. Y por supuesto, hay pintxos de lo más sofisticado, ejemplos de alta cocina en miniatura, sabores elaborados y concentrados en pequeñas y deliciosas dosis.

Ir de pintxos es un acto social y una forma de conocer nuestra cultura, un espectáculo que combina risas, conversación, movimiento y diversión.

cómo ir de pintxos

Puedes disfrutar de esta cocina en bares de la Parte Vieja, Centro, Gros, Antiguo y otros barrios donostiarras. Se recomienda visitar 4 o 5 bares y degustar 1 o 2 pintxos con una bebida en cada establecimiento. Un consejo: no olvides el número de pintxos que has comido. Te lo preguntarán al final.



TRUCO PARA PRINCIPIANTES

Cada bar tiene su pintxo estrella. Si no sabes cuál es, pide algo para beber y fíjate en lo que toman los parroquianos. Luego pide lo mismo. Y si no, nosotros te ayudamos _ 40-44

- Si se trata de un pintxo frío suele estar disponible en la barra, y se coge directamente.
- Si se trata de un pintxo caliente, se pide al camarero.
- Cuando se va de pintxos, lo normal es tomar una consumición (pintxo y bebida) por bar, y luego ir a otro bar.
- Se suele pagar al final. Es costumbre de las cuadrillas* pagar por rondas, o poner un "bote" o "caja" antes de empezar (nada de pagar cada uno lo suyo en cada bar).

el pintxopote

El "pintxopote" es una feliz iniciativa ideada por los hosteleros para animar a la gente a mantener vivo el espíritu del poteo. Por el precio de una consumición, te ofrecen el lote completo: el pintxo y la bebida, que suele ser normalmente una copa de vino o una caña. Cada barrio tiene su día de "pintxopote", dependiendo de las zonas puede ser de miércoles a viernes y a unas horas concretas (desde las 19:00, hasta las 22:00 aprox. suele ser lo habitual.)

Son lugares de ambiente especialmente animado el centro de Gros, los barrios de Egia, Amara y el Antiguo, y el Gastropote del mercado de San Martín.

AntonioBar

Bar-Restaurante

Calle Bergara, 3 / 20005 San Sebastián - Donostia

GIPUZKOA (SPAIN) / T +34 943 429 815

www.antonioabar.com

los mejores pintxos

de cada barrio

la Parte Vieja

tradición

El origen y el alma de nuestros pintxos está en los bares de la Parte Vieja. Algunos de los esenciales con más carácter y tradición se encuentran en esta área, salpicada también de nuevas propuestas.



centro

delicatessen

Es la zona de la ciudad con más clase y estilo, y esto se refleja también en los pintxos de sus locales, más orientados al producto y a las elaboraciones delicadas y sutiles. Ideal para los más sofisticados.



1 La Viña

Canutillo de queso y anchoa



31 de Agosto, 3 · (1E)
T: 943 42 74 95
www.lavinarestaurante.com

Lunes

2 La Cepa

Brocheta de solomillo con pimientos de Gernika y patatas fritas



31 de Agosto, 7 · (1E)
T: 943 42 63 94
www.barlacepa.com

Martes

3 Casa Gandarias

Tartaleta de txangurro



31 de Agosto, 23 · (2E)
T: 943 42 63 62
www.restaurantegandarias.com

No cierra

4 Dakara Bi

Taco de solomillo con foie y reducción de frutos del bosque



31 de Agosto, 25 bajo · (2D)
T: 607 27 96 45

Lunes

1 Victoria Café

Mini talo de pato confitado con pasas, piñones y manzana, acompañado de berza y patata



República Argentina esq. Plaza Okendo (2E) · T: 943 42 03 44
www.victoriacafe.es

No cierra

2 Mesón Martín

Trainera. Chipirón y gamba a la plancha sobre base de jamón



Elkano, 7 · (2E)
T: 943 42 28 66
www.mesonmartin.com

Domingo

3 Cafetería Iombi

Iombi: Pintxo de foie y huevo de codorniz



Plaza de Gipuzkoa, 15 · (2E)
T: 943 42 84 23
https://facebook.com/barcafeteriailombi

Domingos y festivos (excepto 20/01)

4 Antonio Bar

Antxoa en salazón del cantábrico con guindilla y pimiento verde



Bergara, 3 · (2E)
T: 943 42 98 15
www.antonioabar.com

Domingos y festivos

5 A fuego negro

Aceitunas gordal rellenas con gel de vermouth



31 de Agosto, 31 · (2D)
T: 650 13 53 73
www.afuegonegro.com

Lunes

6 Bartolo

Foie a la plancha



Fermin Calbetón, 38 · (2E)
T: 943 42 02 79
www.casabartoloetxea.com

Verano no cierra. Resto año cierra martes.

7 Zumeltzegi

Brocheta de rape



Fermin Calbetón, 15 · (2E)
T: 943 42 82 10
www.restaurantezumeltzegi.com

Domingo noche de invierno y jueves

8 Haizea

Brick de bacalao



Aldamar, 8 · (2E)
T: 943 42 57 10
https://facebook.com/BarHaizea

Domingos y festivos por la tarde

5 Avenida XXI

Tortitas Avenida XXI



Avda. de la Libertad, 21 · (2E)
T: 943 42 60 54
www.farfalle.es

Domingo y festivos (salvo 20 enero y 15 agosto)

6 SM Café Bar

Brick de puerros y gambas. (Tercer premio de pintxos, año 2006)



Urbietta, 6 - Local 20 C.C. San Martín (3E)
T: 943 42 76 10

Domingo y festivos

7 Rojo y negro

Brocheta de langostino con queso emmental en tempura



San Marcial, 52 · (3E)
T: 943 35 83 82
www.rojonegrodosti.es

No cierra

8 Iturrioz

Bacalao al club Ranero



San Martín, 30 · (3E)
T: 943 42 83 16

Domingo

Gros vanguardia

Los establecimientos de este barrio se orientan más a la innovación en ingredientes y recetas, y a la fusión de estilos y orígenes. El ambiente es contemporáneo y muy animado, especialmente los días de pintxopote.



1_ **Café Kursaal**

Cochinita Pibil con tacos y guacamole



Ramón M^o Lili 2 · (2F)
T. 943 35 93 21
www.cafekursaal.com

🔒 Domingo tarde 🕒 📍

2_ **Bodega donostiarra**

Indurain: Taco de bonito con antxoá, guindilla, cebolleta y aceituna, con aceite de oliva



Peña y Goñi 13 · (2F)
T. 943 01 13 80
www.bodegadonostiarra.com

🔒 Domingo 🕒

3_ **La pepa taberna frutal**

Zumos cold press, superbowl de açai, pitaya, coco...



Avda. Zurriola, 38 · (2F)
T. 843 983 668

🔒 Martes

4_ **San Francisco 33**

Belartieta: Cama de rúcula, queso Brie, tomate, cilantro, aguacate y limón.

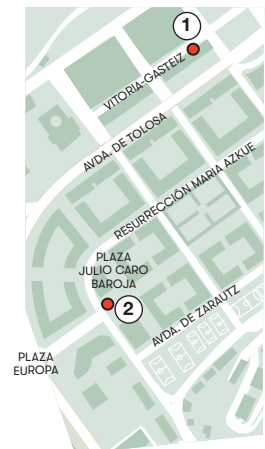


Jose Miguel Barandiarán, 24 (2F) T. 943 14 24 86
www.sanfrancisco33.com

🔒 Invierno

Antiguo auténtico

El barrio del Antiguo tiene un carácter propio del que sus habitantes se enorgullecen. Y la oferta de sus barras no podía ser menos. Allí encontrarás sabores propios y oferta para toda la familia.



1_ **Kukuarri**

Tartar de atún: Atún, zumo de lima, salsa de soja y aceite de sésamo. Acompañado de yuca frita y un tomatito confitado



Vitoria- Gasteiz 1 · (4B)
T. 943 21 67 26
www.restaurantekukuarri.com

🔒 No cierra 🕒

2_ **El café de Mario**

Foie a la plancha con manzana



Plaza Julio Caro Baroja, 2 · (4A)
T. 943 31 50 77
https://es-es.facebook.com/cafedemario/

🔒 No cierra 🕒

restaurantes

que te harán la boca agua

placeres a la donostiarra



platos típicos

los restaurantes de Donostia/San Sebastián son una de las principales motivaciones que atraen a los visitantes de nuestra ciudad.

Y es que somos un referente gastronómico a nivel mundial con una cultura vinculada a nuestro territorio, nuestros paisajes, fiestas y a nuestras gentes.

Horarios aproximados de los restaurantes:
Mediodía:
de 13:30 a 15:30h.
Noche: 20:30 a 22:30h

ASOC. DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA DE GIPUZKOA
Almorta, 2
T. 943 31 60 40
www.hosteleriagipuzkoa.com

- El **Txangurro** es un centollo (cangrejo) que se sirve al horno.
- Las **kokotxas de bacalao o merluza**. Es la parte inferior de la barbilla del bacalao o la merluza. Se cocina en cazuela de barro con aceite de oliva y ajo.
- **Merluza a la Koxkera**. Se hace en una cazuela de barro con almejas, guisantes y perejil, y se sirve acompañada de huevos duros cortados y espárragos.
- La **tortilla de bacalao**. Sencilla y deliciosa.
- El **bacalao al pil pil**, elaborado a base de aceite de oliva, ajos y guindillas.
- El **chuletón de buey**. Euskadi tiene carnes excepcionales y por eso no puedes perderte la oportunidad de probar este sabroso y tierno plato, hecho a la parrilla.

la Parte Vieja


cocina tradicional

Asador Mesón Portaletas... 2D

Pintxos y Paellas

Menú del día: **25€**
Carta: **40€**
Puerto, 21 · T. 943 43 47 23
www.mesonportaletas.com



 No cierra **110**

Juanito Kojua... 2D

Especialidad en mariscos, carnes y pescados a la parrilla. Vivero propio

Menú del día: **33€** + IVA
Carta: **60€**
Menú degustación: **48€** + IVA sin bebida

Puerto, 14 · T. 943 42 01 80
www.juanitokojua.com



 Domingo noche **110**


Txuleta... 1D

Croquetas de txuleta, txuleta y pulpo a la parrilla

Menú del día: **20€**
Carta: **35 - 40€**
Menú degustación: **35€**

Pza. de la Trinidad, 2 · T. 943 44 10 07
www.txuletaestaurante.com



 Lunes noche y martes **60**

cocina modernizada


Astelena 1997... 1E

Pescados y carnes

Menú del día: **30€** / Carta: **60€**
Menú degustación: **42€**

Euskal Herria, 3 · T. 943 42 58 67
www.restauranteastelena.com



 Domingo y miércoles noche. Lunes día entero **110**

Xibaris... 2E

Gambones temporizados, calamares fritos con ali oli negro, risotto de hongos

Menú del día: **15-27€**
Carta: **18-30€**
Menú degustación: **29€**

San Jerónimo, 20 · T. 943 42 11 27




 Lunes noche y martes noche **40**

Bodegón Alejandro... 2E

Platos de temporada

Carta: **45€**
Menú degustación: **52€**
Fermin Calbetón, 4 · T. 943 42 71 58
www.bodegonalejandro.com



 Cierra lunes y martes todo el día (de mayo a octubre no cierra) **60**

Restaurante Casino Kursaal... 2E

Restaurante del Casino Kursaal

Menu de la suerte: de **0€** a **36€**
Carta: **30€** / pax

Mayor, 1 · T. 943 42 92 14
www.casinokursaal.com



 De domingo a miércoles **20**

Ubarrechena... 2D

Paellas y carnes a la brasa

Menú del día: **16,95€**
Fin de Semana: **19,95€**
Puerto, 16 · T. 943 42 83 52
https://ubarrechena.negocio.site/



 No cierra **115**


Gandarias Jatexea... 2E

Ibéricos Joselito, pescado fresco del día, chuleta y solomillo

Carta: **40-45€**

31 de Agosto, 23 · T. 943 42 63 62
www.restaurantegandarias.com



 25/12 y 01/01 **80**


Txoko... 2D

Arroz con bogavante / pescados

Carta: **15 / 30€**
Menú degustación: **27,50€**

Mari, 12 · T. 943 42 54 12
www.restaurantetxoko.com



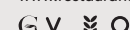
 Domingo noche y lunes **75**


Zumeltzegi... 2E

Brochetas, carnes a la parrilla y pescados

Menú del día: **27,5€**
Carta: **30 - 45€**
Menú degustación: **33,9€**

Fermin Calbetón, 15 · T. 943 97 01 53
www.restaurantezumeltzegi.com




 Invierno: jueves y domingo noche / Verano: jueves mediodía **52**

La muralla... 2E

Fusiona los sabores de siempre con presentación creativa

Menú del día: **25€**
Enbeltran, 3 · T. 943 43 35 08
www.restaurantelamuralla.com



 Domingo noche (invierno) **50**

* Los precios indicados son aproximados

cocina de mercado


Bokado Mikel Santamaria... 2C

Platos de temporada y pescados

Menú del día: **45€** + IVA
Carta: + **45€** + IVA
Menú degustación: **65€** + IVA

Pza. Jaques Cousteau, 1 · T. 943 43 18 42
www.bokadomikelsantamaria.com



 Lunes, martes noche y domingo noche **80**

cocina tradicional y parrilla

Foodoo... 2D

Fideos Yakisoba con langostinos y calamares

Menú del día: **10,50€**
Carta: **15€**
Menús de grupo: **20/25€**

Boulevard,3 · T. 943 43 55 07
www.foodoo.es



 Navidad y fin de año **150**

cocina internacional

Raviolina... 2D

Pizza y pasta

Menú del día: **13,95€**
Fin de semana: **17,95€**

Puerto, 9 · T. 943 42 87 45
www.raviolinarestaurante.com



 No cierra **50 + 20**

restaurantes por barrios, gastro

centro

cocina de autor

Chin chin... 2E

Tataki de atún rojo con tomate, aguacate y edamames

Menú del día: **10,95€**
Carta: **Ticket medio de 19€**
Menú degustación: **25€**

Garibai, 5 · T. 943 32 46 09
www.chinchindonosti.com

 1 de Enero y 25 de Diciembre **180**


Narru... 3D

Secreto ibérico, mostaza y manzana del país

Menú del día: **32€** + IVA
Carta: **50€**

Zubieta, 56 · T. 943 42 33 49
www.narru.es



 Domingo noche y lunes **56**

Via Fora... 4F

Arroces

Menú del día: **14€**
Carta: **30€**
Menú degustación: **32€**

P. Federica García Lorca, 10 · T. 943 47 09 89
www.viaforadonostia.com



 No cierra **60**

cocina de mercado

Oquendo... 2E

Bistro con ambiente cinematográfico

Menú del día: **16,90€**
Carta: **Media de 30€**
Menú fin de semana: **25,50€** + IVA

Okendo, 8 · T. 943 42 07 36
www.cafestauranteoquendo.com



 No cierra **70**

tradicional cocina de mercado


La perla... 3E

Carpaccio de solomillo, rodballo, merluza en salsa verde, lenguado, carrilleras, torrija de vainilla

Menú del día: **24€**
Carta: **50/60€**
Menú degustación: **52€**

Pº de la Concha, s/n
T. 943 46 24 84
www.la-perla.net



 Domingo noche, lunes noche y martes (en invierno) **110**

narru

BAR RESTAURANTE NARRU
ZUBIETA 56
Pº DE LA CONCHA S/N SAN SEBASTIAN
Telf: 943423349
www.narru.es



Gros



cocina de vanguardia

Ni neu — 1F

Torrija caramelizada con helado casero

Carta: **30-35€**

Menú degustación: **38€**

Av. Zurriola, 1 (Edificio Kursaal) · T. 943 00 31 62
www.restaurantenineu.com



Lunes todo el día.
De mayo a octubre no cierra

Planta baja: 60-40.
Planta superior: 175



cocina ecológica

Tedone jatetxea — 2F

Vainas ecológicas al dente

Menú del día: **11 - 18€**

Carta: **20 - 28€**

Menú degustación: **25 - 35€**

Carta, 10 · T. 943 27 35 61
www.tedone.eu



No cierra

45



cocina internacional

La piazzetta de Gros — 2F

Pasta, pizzas, postres artesanos

Menú del día: **15,95€**

Carta: **Media de 20 - 30€**

Menú degustación: **34,90€**

Usandizaga 23 · T. 943 32 08 38
www.lapiazzettadegros.com



No cierra

120

Topa sukalderia — 2F

Torrija y tacotalos
(cocina vascolatinoamericana)

Carta: **25€**

Aguirre Miramon, 7 · T. 943 56 91 43
www.topasukalderia.com



Martes (de noviembre a abril)

65

Antiguo e Igeldo



cocina tradicional

Asador Portuetxe erretegia — 6A

Verduras del tiempo, pescados y chuleta de vaca a la parrilla

Carta: **55-60€**

Portuetxe, 43 · T. 943 21 50 18
www.asadorportuetxe.com



Domingo noche desde 15 de Octubre hasta 15 de Junio

180

Tenis Ondarreta — 3B

Pescados y carnes

Menú del día: **19,00€**

Carta: **40€ - 45€**

Paseo Eduardo Chillida, 9 · T. 943 31 41 18
www.tenisondarreta.com



Los lunes

275

Rekondo — 4A

Arroz con almejas, txangurro, chuleta

Carta: **95-100€**

Pº de Igeldo, 57 · T. 943 21 29 07
www.rekondo.com



Martes-miércoles

80

Txinparta

Chuleta y pescados

Menú del día: **14,50€**

Carta: **30€**

Illarra Berri, 2 · T. 943 22 47 00
www.txinparta.com



Domingo noche

100

restaurantes cercanos



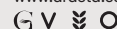
cocina tradicional y parrilla

Araeta sagardotegia

Carnes y pescados a la parrilla y asados al horno de leña.

Menú del día: **17€** / Menú degustación: **31€** / Carta: **40 - 60€**

Berridi Bidea 22 · ZUBIETA
T. 943 36 20 49
www.araeta.com



L-M-X por la noche Primavera / otoño / Invierno

450

Barkaiztegi

Bacalao, pescados y carnes a la parrilla, espárragos rellenos y productos de temporada

Carta: desde **34€**

Camino Barkaiztegi, 42 · MARTUTENE
T. 943 45 13 04 · www.barkaiztegi.com



Domingos y festivos

180

Beko errota

Pescado a la parrilla

Menú del día: **22€**

Carta: entre **40 y 50€**

Menú degustación: **50€**

Bº Jaizubia, s/n · HONDARRIBIA
T. 943 64 31 94 / www.bekoerrota.com



Domingo noche y lunes

750

Gurutze berri

Caza (Paloma en salsa)

Menú del día: **13€**

Carta: **entre 30 y 45€**

Plaza Bizardía, 7 · OIARTZUN
T. 943 49 06 25 / www.gurutzeberri.com



Domingo noche y lunes

350

Marina berri

Pescados a la parrilla, chuleta, mariscos, lechazo Segovia

Menú del día: **11,55€**

Carta: a partir de **45€**

Menú degustación: **25€**

Fin de semana y festivos: a partir de **33€**

Barrio Santiago, 1 - Puerto Deportivo, s/n
ZUMAIA · T. 943 86 56 17
www.restaurantemarinaberri.com



Lunes en invierno

150

Ziaboga bistrot

Txipiron

Menú del día: **30-35€**

Carta: **entre 8-35€**

Menu degustación: **40€**

Donibane, 91 - PASAI DONIBANE · T. 943 51 03 95
www.ziabogabistrot.com



Martes

65



sidra

corazón de manzana

cualquier época del año es ideal para vivir la experiencia única de comer o cenar en una sidrería. Seguro que te deja un buen sabor de boca.

el ritual de la sidra

La **sidra** se elabora aquí desde hace siglos y se obtiene del zumo fermentado de manzanas según prácticas tradicionales. Desde la mitad de enero hasta finales de abril, el ritual del txotx acerca a los vascos a las sidrerías, donde pueden degustar la sidra de la temporada, antes de que se embotelle, y los típicos menús basados en el bacalao y las chuletas de buey. Hay sidrerías abiertas todo el año y son restaurantes ubicados habitualmente en los mismos caseríos en los que se produce la sidra, rodeados de manzanales. En algunos casos, se mantiene la costumbre de comer de pie y un poco abrigado para protegerse del fresco de la bodega. Pero también hay sidrerías modernas con climatización, en las que se come sentado en mesas alargadas de madera que se comparten con el resto de parroquianos. El ambiente es muy especial.

En Hernani y Astigarraga, a escasos diez kilómetros de San Sebastián, hay más de 100 sidrerías. Y en Astigarraga está el recomendable Museo de la Sidra, [Sagardoetxea](#).



menú sidrería

Basado en tortilla de bacalao, chuletas de buey, nueces, queso y dulce de membrillo. Y toda la sidra que quieras, por supuesto.



el ritual del txotx



txotx! Esta palabra mágica es algo más que una tradición que se desarrolla desde enero hasta mediados de mayo; se ha convertido en todo un rito.

reserva tu experiencia sidrera

- El sidrero, al grito de txotx!, invita a probar la sidra de una nueva barrica.
- Los comensales se levantan de la mesa y se acercan con su vaso vacío. Cada persona, respetando el orden de llegada, inclina su vaso hasta que la sidra, que sale por un pequeño orificio con presión, 'rompe' en el vaso y se desprenden los aromas.
- Los distintos matices de la sidra se catan al pie de las barricas, y se comparten sensaciones con los demás. Después se vuelve a la mesa con el vaso vacío.
- Esta operación se repite una y otra vez hasta degustar cada barrica.

GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA

Nabarra Oñatz 7, - bajo
ASTIGARRAGA
T: 943 33 68 11
www.sagardotegiak.com

SAGARDOAREN LURRALDEA

Kale Nagusia, 48
ASTIGARRAGA
T: 943 55 05 75
www.sagardoarenlurraldea.eus

SAGARDOA ROUTE

Navarra Oñatz, 7 - bajo
ASTIGARRAGA
T: 943 33 68 11 / 622 618 476
www.sagardoa.eus

Beharri

Narrika, 22 • DONOSTIA / SAN SEBASTIÁN
T: 943 43 16 31
www.sidreriaeharri.com



110
No cierra

Gurutzeta

Oialume Bidea, 63 • ASTIGARRAGA
T: 943 55 22 42
www.gurutzeta.com



150
Abierto en temporada de sidra

Iretza

Troia Ibilbidea, 25 • ASTIGARRAGA
T: 943 33 00 30 / 636 49 92 22
www.iretza.eus



410
No cierra

Petrítegi

Camino de Petrítegi, 6 • ASTIGARRAGA
T: 943 45 71 88
www.petrítegi.com



560
No cierra

Saizar

Barrio Kalezar 39 • USURBIL
T: 943 36 45 97
www.sidrassaisar.com



300
No cierra

Txirrita

San Bartolomé, 32 • DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN
T: 943 46 76 38
www.txirritasagardotegia.com



230
Domingo noche y lunes

txakoli

una revolución enológica



Txakolindegi Katxiña.

jóven de espíritu

De gran personalidad, el txakoli debe beberse en el año, bien frío. Es adecuado como acompañamiento de cualquier plato y en especial de los famosos "pinxos".

nuestro embajador, el txakoli.

Hace 30 años, el txakoli era considerado un trago tabernario, ácido, sin interés. Sin embargo, ahora es uno de los grandes embajadores de nuestra gastronomía. Un **vino blanco** sofisticado de irresistible frescura que conquista las mesas más exigentes del mundo. Una ruta por las bodegas de Aia, Zarautz y Getaria, las localidades guipuzcoanas que más txakoli producen, te desvelará los secretos de este vino joven y afrutado, ideal para acompañar unas anchoas al salazón o un bonito en aceite. Además disfrutarás de un recorrido delicioso y bello por el paisaje costero, y también por el placer anticipado del txakoli que degustarás en cuanto pares el motor.

de casa, de toda la vida

El txakoli (D.O) es un vino vinculado desde hace siglos a la cultura del pueblo vasco, y buen compañero de nuestra cocina.

Bodegas de txakoli

Hiruzta

Barrio Jaizubia, 266
HONDARRIBIA
T: 943 10 40 60
www.hiruzta.com



Katxiña

Barrio Ortzaika, 20
ORIO
T: 943 58 01 66 / 606 367 693
www.bodegakatxiña.com



Rezabal

Casa Itsas-Begi, 628 Asti Auzoa.
ZARAUTZ
T: 943 58 08 99
www.txakolirezabal.com



Talai berri

Talaimendi 728, Apdo 184
ZARAUTZ
T: 943 13 27 50
www.talaiberri.com



Para realizar una visita guiada, llama y pide una cita.

Basque Culinary Center

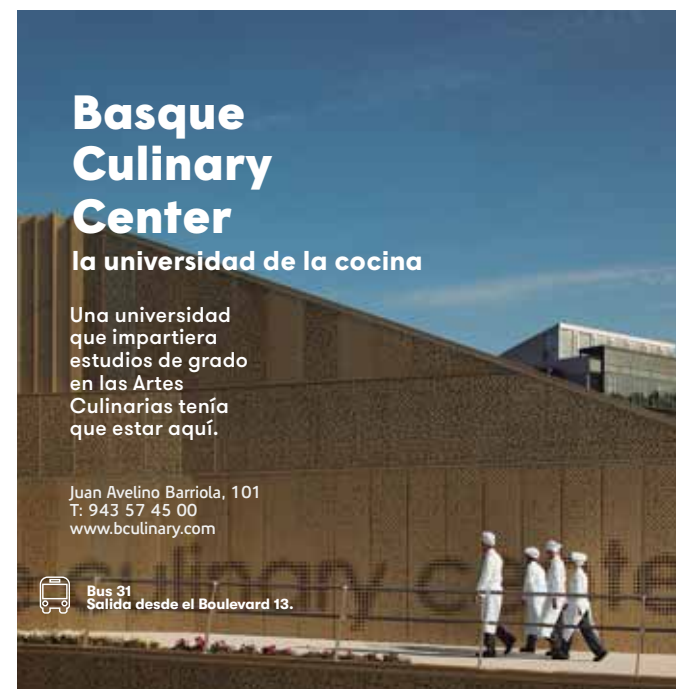
la universidad de la cocina

Una universidad que impartiera estudios de grado en las Artes Culinarias tenía que estar aquí.

Juan Avelino Barriola, 101
T: 943 57 45 00
www.bculinary.com



Bus 31
Salida desde el Boulevard 13.



El Basque Culinary Center, que abrió sus aulas en 2011 en el Parque Tecnológico Miramon, responde a las necesidades de la nueva cocina, donde los profesionales buscan crear emociones en todos los sentidos.

cursos para entusiastas

La Universidad de las Artes Culinarias también ofrece cursos para aquellos entusiastas de los fogones, en torno a todos los placeres de la cocina: aprender, explorar, descubrir, divertirse y difundir la cultura gastronómica.

sociedades gastronómicas

para socios e invitados

En ellas, los socios se reúnen a comer o a cenar en un local habilitado con cocina y en un ambiente de gran cordialidad. Para poder acceder hay que ser invitado necesariamente por un socio. La comida se lleva de fuera y es cocinada por uno o varios de los asistentes a la comida. Después se calculan los gastos y se reparten entre todos.

Las sociedades gastronómicas son un espacio a medio camino entre la casa propia y un restaurante.

Si tienes la oportunidad de asistir, no te lo pierdas. Es una profunda inmersión en la cultura donostiarra.

productos

mercados tradicionales y tiendas gourmet. A elegir.



en San Sebastián se ha sabido mantener la esencia del comercio tradicional. De hecho, gran parte del éxito de nuestra gastronomía recae en los productos de temporada que los pequeños agricultores y ganaderos del entorno traen a la ciudad durante todo el año. Lo hacen exactamente igual desde hace décadas.



también para sibaritas

Y a la vez, esta ciudad cuenta con ese toque chic y distinguido que se expresa también en su oferta comercial, con tiendas especializadas de alimentación, donde puedes encontrar productos de importación y excelencias culinarias para entendidos y gourmets.



Visitas para gourmets

#AITOR LASA
#ARAMENDIA CHOCOLATERÍA
#ARDOTEKA GOÑI
#GOURMET
#KAÑABIKANA
#LA SEVILLANA

Más info en _ 88

En los **mercados de abastos de La Bretxa y San Martín** puedes ver a los cocineros más reputados seleccionando personalmente las mejores materias primas. Cada día, eligen aquí la carne, la verdura y el pescado que luego servirán en sus restaurantes. Muy cerca de San Sebastián, los **mercados de Tolosa y Ordizia** son también dos grandes opciones para comprar productos autóctonos de calidad.



auténticos y autóctonos

→ El entorno de San Sebastián ofrece las mejores materias primas para disfrutar de la gastronomía vasca: Alubias de Tolosa, los productos de la mar que se descargan en nuestros puertos, Queso Idiazabal D.O, guindillas de Ibarra